MG28H5125**

Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng & Hướng dẫn nấu ăn

khơi dậy những tiềm năng

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Samsung.

Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.

Planet First 100 % Recycled Paper

Hướng dẫn sử dụng này được sản xuất từ 100 % giấy tái chế.

SAMSUNG

nội dung

Thông tin an toàn 2
Hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng 12
Các tính năng của lò 12
Lò 12
Bảng điều khiển 13
Phụ kiện 13
Sử dụng lò 14
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng 14
Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa 14
Cài đặt thời gian 14
Nấu nướng/Hâm nóng 15
Các mức cài đặt công suất và thời gian 16
Điều chỉnh thời gian nấu 16
Ngừng nấu 16
Đặt chế độ tiết kiệm điện 16
Sử dụng chức năng nấu an toàn cho sức khỏe 17
Sử dụng chức năng nấu có cảm biến 19
Sử dụng chức năng my plate 21
Sử dụng chức năng rã đông nhanh 22
Nướng 23
Kết hợp vi sóng và nướng 23
Sử dụng đĩa chống dính (Chỉ dành cho MG28H5125N*) 24
Sử dụng chức năng làm sạch bằng hơi nước (Chỉ dành cho MG28H5125N*, MG28H5125B*) 25
Sử dụng chức năng khử mùi 26
Sử dụng chức năng khóa an toàn đối với trẻ em 26
Sử dụng chức năng đĩa xoay bật/tắt 26
Tắt tiếng kêu bíp 26
Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu 27
Hướng dẫn nấu ăn 28
Xử lý sự cố và mã lỗi 35
Xử lý sự cố 35
Mã lỗi 36
Các thông số kỹ thuật 36

thông tin an toàn

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của bạn cung cấp thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

PHẦN CHÚ THÍCH CHO CÁC HÌNH VẼ VÀ BIỂU TƯỢNG

CẢNH BÁO — Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.

KHUYẾN CÁO — Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.

- Cảnh báo; Nguy cơ hỏa hoạn
- Cảnh báo; Bề mặt nóng
- Cảnh báo; Có điện
- Cảnh báo; Vật liệu dễ nổ
- KHÔNG được thử.
- KHÔNG được chạm vào.
- KHÔNG được tháo rời.
- Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.
- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.
- Đảm bảo bếp được tiếp đất để tránh bị điện giật.
- Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.
- Lưu ý
- Quan trọng

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 2 2014-03-07 6:09:45

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

Phải bảo đảm là bạn luôn luôn tuân thủ những chỉ dẫn an toàn này.

Trước khi sử dụng lò, bạn phải bảo đảm làm theo đúng những hướng dẫn sau đây.

⚠ CẢNH BÁO (Chỉ dành cho chức năng vi sóng)	
⃠	**CẢNH BÁO:** Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.
⃠	**CẢNH BÁO:** Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
☛	Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình.

★	**CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.
★	**CẢNH BÁO:** Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát chặt chẽ.
★	Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.
★	Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò nhằm tránh nguy cơ phát hỏa.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 3 2014-03-07 6:09:45

★	Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm ấm các tấm đệm chườm nóng, dép bông, bọt biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.
	Nếu có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và đóng cửa lò để dập tắt lửa.
★	**CẢNH BÁO:** Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp đựng.
★	**CẢNH BÁO:** Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.
	Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.
★	Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.
	Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.
	Thiết bị này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.
★	Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.
★	Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.
	Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.
	CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng hoặc các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì có thể gây nổ;
	Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 4 2014-03-07 6:09:45

★	Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.
★	Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.
★	Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.
★	Đặt lò vi sóng sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.
⃠	Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

⚠ CẢNH BÁO
(Chỉ dành cho chức năng của lò) - Tùy chọn

	CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.
★	Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.
⃠	**CẢNH BÁO:** Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em không nên đến gần khi lò đang hoạt động.
⃠	Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.
⃠	**CẢNH BÁO:** Đảm bảo rằng bếp đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.
★	**CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận mà bạn có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong bếp. Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.
	Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.
	Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

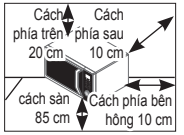
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 5 2014-03-07 6:09:46

☛	Giữ thiết bị cùng dây điện của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
★	Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.
⃠	Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
⃠	Thiết bị không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Mặt bằng phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.

1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Tháo bộ bao bì bên trong lò.

3. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra xem đĩa xoay có xoay tự do được hay không. (Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)

4. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

☛ Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.
Để đảm bảo an toàn, hãy cắm dây cáp điện vào một ổ cắm AC có nối đất thích hợp.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 6 2014-03-07 6:09:46

- Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay
  (Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)

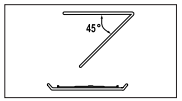
- **LUÔN LUÔN** đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

1. Vệ sinh mặt ngoài lò bằng vải mềm có thấm nước ấm pha xà phòng. Rửa sạch và phơi khô.
2. Loại bỏ mọi vết bẩn ở bên trong lò bằng vải nhúng nước xà phòng. Rửa sạch và phơi khô.
3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào lò và nấu trong vòng mười phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

- **KHÔNG** làm đổ nước vào khe. **KHÔNG ĐƯỢC** sử dụng bất kỳ thiết bị tẩy rửa hay dung môi hóa học nào. Đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không còn các hạt:
  - Tích tụ
  - Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách
- **Vệ sinh** khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng hãy để lò nguội lại rồi mới tiến hành vệ sinh để tránh thương tổn.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 7 2014-03-07 6:09:46

Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45 ° để lau chùi.
(Chỉ dành cho kiểu lò xoay)



BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của bạn.
Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ những nhân viên kỹ thuật đầu đủ chuyên môn mới được sửa chữa

- **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** tháo bỏ phần bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần phải sửa chữa hoặc bạn nghi ngờ về tình trạng của nó:
  - Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
  - Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất
- Nếu bạn không sử dụng lò trong một khoảng thời gian ngắn, hãy giữ lò ở một nơi khô ráo, sạch bụi.
  Lý do : Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.
- Lò vi sóng này không dùng cho mục đích thương mại.
- Để bảo đảm an toàn, không nên tự ý thay bóng đèn.
  Vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng được ủy quyền của Samsung gần nhất để yêu cầu một kỹ sư chuyên môn thay bóng đèn.

⚠ CẢNH BÁO					
	Chỉ có nhân viên đủ chuyên môn mới được phép điều chỉnh hoặc sửa chữa thiết bị.	✓	✓	✓	✓
	Không được nấu các chất lỏng và thực phẩm khác đựng trong hộp kín bằng chức năng lò vi sóng.	✓	✓	✓	✓
	Vì sự an toàn của bạn, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.	✓	✓	✓	✓
	Không được lắp đặt thiết bị này; gần lò sưởi, chất liệu dễ cháy; ở nơi ẩm thấp, trơn trượt hoặc nhiều bụi, ở nơi có ánh nắng chiếu vào trực tiếp, có nước chảy hoặc có khả năng bị rò rỉ khí đốt; trên mặt sàn không cân bằng.	✓	✓	✓	✓

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 8 2014-03-07 6:09:47

	Thiết bị này phải được tiếp đất theo đúng luật của địa phương và của quốc gia.	✓	✓	✓	✓
	Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.	✓	✓	✓	✓
	Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.	✓	✓	✓	✓
	Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v.), bạn phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm.	✓	✓	✓	✓
	Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.	✓	✓	✓	✓
	Không được tắt thiết bị bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi đang vận hành.	✓	✓	✓	✓
	Không được nhét ngón tay hoặc các dị vật ngoại lai vào, Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào thiết bị, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✓	✓	✓	✓
	Không được để thiết bị bị đè nén hoặc va đập quá mức.	✓	✓	✓	✓
	Không được đặt lò lên trên các đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc đồ thủy tinh.	✓	✓		
	Không được dùng benzen, dung môi, rượu, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh thiết bị này.	✓	✓	✓	✓
	Bảo đảm là điện áp, tần suất và dòng điện giống như trong các đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm.	✓	✓		✓
	Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được dùng bộ chuyển nhiều đầu, dây nối hoặc bộ biến điện.	✓	✓	✓	

	Không được treo dây điện trên vật thể bằng kim loại, nhét dây điện vào giữa các đồ vật và sau lưng lò.	✓	✓	✓	
	Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn. Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✓	✓	✓	✓
	Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.	✓	✓		
	Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.	✓	✓	✓	
	Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.	✓	✓		
	Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Đặc biệt cẩn trọng khi hâm thực phẩm hoặc nước uống có rượu vì hơi rượu có thể tiếp xúc với phần nóng của lò.	✓		✓	✓
	Giữ trẻ cách xa cửa khi đang đóng hoặc mở vì chúng có thể va vào cửa hoặc kẹp tay vào cửa.	✓	✓	✓	✓
	CẢNH BÁO: Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây: • Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút. • Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô. • Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.	✓	✓	✓	✓

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 9 2014-03-07 6:09:50

	Không để khay hoặc rế vào nước ngay sau khi nấu vì điều đó có thể làm vỡ hoặc hư hỏng khay hoặc rế.				✓
	Không dùng lò vi sóng để chiên nhiều dầu mỡ vì bạn không thể kiểm soát nhiệt độ của dầu mỡ. Điều này có thể dẫn đến việc chất lỏng nóng bị đun sôi bất ngờ.	✓			✓

⚠ KHUYẾN CÁO				
★	Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng; KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất cứ hộp đựng nào bằng kim loại, Bát đĩa có viền vàng hoặc bạc, Que xiên, nĩa, v.v. Tháo bỏ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa. Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.	✓		✓	✓
	Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.	✓		✓	✓
★	Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng và khét.	✓		✓	✓
	Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước và giữ cáp điện cách xa các nguồn nhiệt.	✓	✓		
	Không nên luộc trứng sống còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò; Ngoài ra không được hâm nóng các chai, lọ, hộp kín, hạt còn nguyên vỏ, cà chua, v.v.			✓	✓
	Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể gây cháy do hơi nóng phát ra từ trong lò. Cũng có thể là lò bị nóng quá và đã tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi nguội hẳn.	✓		✓	
	Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.			✓	
★	Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh bị trào ra.			✓	
★	Hãy đứng cách lò khoảng một sải tay khi mở cửa để tránh bị phỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.			✓	
	Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.	✓			✓
★	Phải lắp đặt lò theo đúng các cự ly thong thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)	✓		✓	
★	Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.	✓	✓	✓	

PHẢI THẬN TRỌNG VÀ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MẠNH. (CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG VI SÓNG)

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến bạn bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) Không ĐƯỢC đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước hoặc để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 10 2014-03-07 6:09:52

(c) Nếu lò bị hư hỏng, KHÔNG được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:

(1) cửa lò (vênh)

(2) bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)

(3) đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu khách hàng đã làm hỏng thiết bị và/hoặc làm hỏng hay mất mát phụ kiện. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

(a) Làm móp, trầy xước hoặc hỏng Cửa, Tay cầm, Tấm bên ngoài hoặc Bảng điều khiển.

(b) Làm vỡ hoặc mất Khay, Con lăn dẫn hướng, Đế xoay hoặc Vỉ lò.

- Chỉ sử dụng thiết bị theo đúng mục đích sử dụng được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.
- Vì các hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, các tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu bạn có bất kỳ thắc mắc hoặc mối quan ngại nào, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.
- Lò vi sóng này được dùng để đun nấu thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng sợi, vì có thể gây phỏng và hỏa hoạn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại gây ra do việc sử dụng thiết bị không đúng cách.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và gây ảnh hưởng không tốt đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

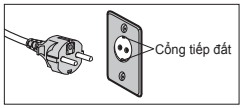
PHƯƠNG PHÁP NỐI ĐẤT

Nối đất để bảo đảm an toàn.

Dây tiếp đất ngăn ngừa đoản mạch hoặc điện giật trong môi trường ẩm ướt.

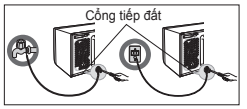
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



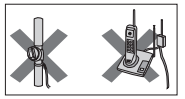
Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

- Kết nối một đầu của dây tiếp đất đựng trong hộp vào cổng tiếp đất ở mặt sau của thiết bị, sau đó kết nối đầu còn lại vào ống nước bằng kim loại hoặc ổ cắm trên tường.



Tránh kết nối dây tiếp đất với các thiết bị sau:

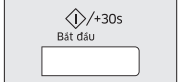
- Ống dẫn khí, Dây điện thoại, Ống nước bằng nhựa, v.v.



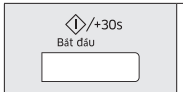
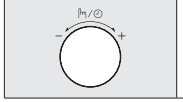
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 11 2014-03-07 6:09:53

hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng

Nếu bạn muốn nấu thực phẩm.

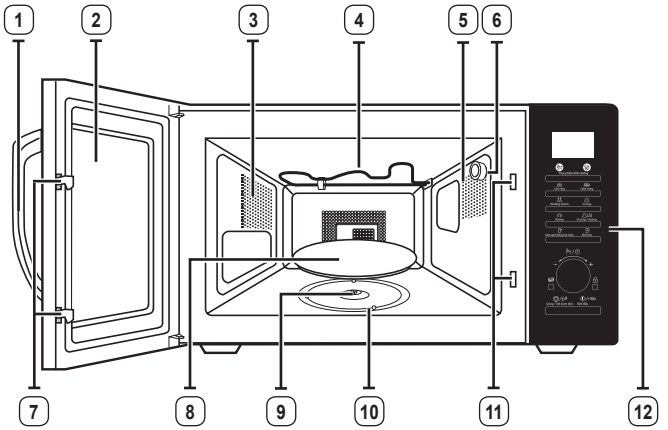
	**1.** Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút “End (Kết thúc)” 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Nếu bạn muốn tăng thời gian nấu thêm 30 giây nữa.

	Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một hoặc nhiều lần, mỗi lần thêm 30 giây khi cần.
	Bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**, bạn có thể cài đặt thời gian như bạn muốn.

các tính năng của lò

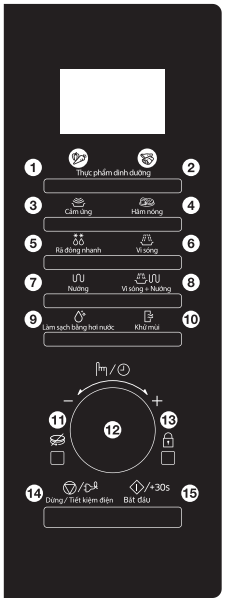
LÒ



1. TAY NẮM CỬA
2. CỬA LÒ
3. LỖ THÔNG HƠI
4. BỘ PHẬN CẤP NHIỆT
5. ĐÈN
6. VÒNG KẸP GIỮ BÁT NƯỚC
7. THEN CỬA
8. ĐĨA XOAY
9. ĐẾ XOAY
10. VÒNG XOAY
11. LỖ KHÓA AN TOÀN
12. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 12 2014-03-07 6:09:54

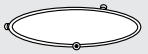
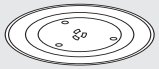
BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. NÚT NẤU AN TOÀN CHO SỨC KHỎE (RAU, NGŨ CỐC)
2. NÚT THỊT GIA CẦM, CÁ
3. NÚT NẤU CÓ CẢM BIẾN
4. NÚT MY PLATE
5. NÚT RÃ ĐÔNG NHANH
6. NÚT VI SÓNG
7. NÚT NƯỚNG
8. NÚT KẾT HỢP
9. NÚT LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC
10. NÚT KHỬ MÙI
11. NÚT BẬT/TẮT ĐĨA XOAY
12. NÚM CHỌN ĐA CHỨC NĂNG
13. NÚT AN TOÀN ĐỐI VỚI TRẺ EM
14. NÚT DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN
15. NÚT BẮT ĐẦU/+30 giây

PHỤ KIỆN

Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.

	1. **Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò. **Mục đích:** Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.
	2. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm gắn trên đế xoay. **Mục đích:** Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.
	3. **Rế nướng trên**, được đặt trên đĩa xoay. **Mục đích:** Các rế kim loại có thể được dùng để nấu hai đĩa thực phẩm cùng một lúc. Có thể đặt một đĩa nhỏ trên đĩa xoay và đĩa thứ hai trên rế. **Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.**
	4. **Đĩa nướng chống dính**, xem trang 24 đến 25. (Chỉ dành cho MG28H5125N*) **Mục đích:** Đĩa chống dính được dùng để nướng vàng thực phẩm hiệu quả hơn trong các chế độ nấu vi sóng. Đĩa chống dính làm cho bột bánh pizza và bánh nướng ra giòn.
	5. **Rửa sạch bát đựng nước**, xem trang 25. (Chỉ dành cho MG28H5125N*, MG28H5125B*) **Mục đích:** Bát nước có thể được sử dụng trong việc làm sạch.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 13 2014-03-07 6:09:54

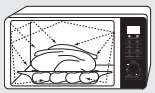
NGUYÊN TẮC HOẠT ĐỘNG CỦA LÒ VI SÓNG

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu nướng

Nguyên tắc nấu.



1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.
2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
   - Số lượng và độ chặt
   - Hàm lượng nước
   - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa.
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều.

KIỂM TRA XEM LÒ HOẠT ĐỘNG ĐÚNG CHƯA

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không. Nếu bạn có thắc mắc, vui lòng tham khảo phần "Xử lý sự cố" trên trang 35-36.

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường phù hợp. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu sử dụng mức công suất ngoài phạm vi cho phép (100 % - 900 W), nước sẽ sôi lâu hơn.

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm bên phải cửa lò.
Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** và cài đặt thời gian là 4 hoặc 5 phút bằng cách nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** với số thời gian tương ứng.

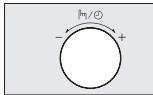
Kết quả: Lò sẽ đun nóng nước sau 4 hoặc 5 phút. Nước sẽ sôi.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN

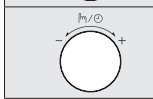
Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị “88:88” và sau đó “12:00”.
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

- Khi lắp đặt lò lần đầu
- Sau một sự cố mất điện

Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.



1. Nhấn **Núm chọn đa chức năng**.



2. Xoay **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt loại thời gian hiển thị. (12 H hoặc 24 H)

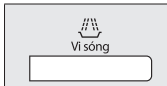
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 14 2014-03-07 6:09:55

	3. Nhấn **Núm chọn đa chức năng** để hoàn tất thiết lập.
	4. Xoay **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt giờ.
	5. Nhấn **Núm chọn đa chức năng**.
	6. Xoay **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt phút.
	7. Khi thời gian đúng đã được hiển thị, nhấn **Núm chọn đa chức năng** để khởi động đồng hồ. **Kết quả:** Thời gian sẽ được hiển thị ngay cả khi bạn không sử dụng lò.

NẤU NƯỚNG/HÂM NÓNG

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không vận hành lò khi không có thực phẩm bên trong.

	1. Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ vi sóng)
	2. Xoay núm **Núm chọn đa chức năng** cho đến khi mức công suất phù hợp được hiển thị. Tại thời điểm đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để thiết lập mức công suất.
	3. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. **Kết quả:** Thời gian nấu sẽ hiển thị.
	4. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu và khi nấu xong. • Lò phát ra tiếng "bíp" và nhấp nháy nút "End (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 15 2014-03-07 6:09:56

CÁC MỨC CÀI ĐẶT CÔNG SUẤT VÀ THỜI GIAN

Chức năng công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm tùy theo loại và số lượng. Quý vị có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Công suất
CAO	100 %	900 W
CAO VỪA	67 %	600 W
VỪA	50 %	450 W
THẤP VỪA	33 %	300 W
RÃ ĐÔNG	20 %	180 W
THẤP	11 %	100 W

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

Nếu bạn lựa chọn một...	Thì thời gian nấu sẽ phải...
Mức công suất cao Mức công suất thấp	Giảm Tăng

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN NẤU

Bạn có thể tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một lần cho mỗi 30 giây nấu thêm.

- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại

	Để tăng thời gian nấu cho thực phẩm, nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để nấu thêm 30 giây khi cần. • Ví dụ: Để nấu thêm 3 phút, nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** sáu lần.
	Chỉ cần xoay **Núm chọn đa chức năng** để điều chỉnh thời gian nấu. • Để tăng thời gian nấu, hãy xoay bên phải và để giảm thời gian nấu, hãy xoay về bên trái.

NGỪNG NẤU

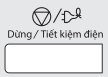
Bạn có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trở hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

Để ngừng nấu...	Thì…
Tạm thời	Tạm thời : Mở cửa lò hoặc nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** một lần. **Kết quả:** Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò lại và nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.
Hoàn thành	Hoàn thành: Nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** một lần. **Kết quả:** Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy cài đặt thông số nấu, hãy nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** một lần nữa.

ĐẶT CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM ĐIỆN

Lò có chế độ tiết kiệm điện.

	• Nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**. **Kết quả:** Màn hình tắt. • Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

Chức năng tự động tiết kiệm điện
Nếu bạn không chọn bất kỳ chức năng nào khi thiết bị đang cài đặt hoặc hoạt động trong tình trạng dừng tạm thời, chức năng sẽ bị hủy và đồng hồ sẽ hiển thị sau 25 phút. Đèn lò sẽ tắt sau 5 phút trong tình trạng cửa lò đang mở.

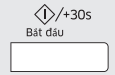
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 16 2014-03-07 6:09:56

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU AN TOÀN CHO SỨC KHỎE

Tính năng 17 **Healthy Cooking (Nấu an toàn cho sức khỏe)** cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay nút **Núm chọn đa chức năng**.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

	1. Nhấn nút **Healthy Cooking (Nấu an toàn cho sức khỏe)** cho việc nấu ăn khi cần. - Rau & Ngũ cốc - Thịt gia cầm & Cá
	2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.
	**3.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Thực phẩm được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút “End (Kết thúc)” 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Bảng dưới đây rình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp về 17 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chế độ này bao gồm Rau & Ngũ cốc cũng như Gia cầm & Cá.

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

1. Rau & Ngũ cốc

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 **Đậu xanh**	250 g	Rửa sạch đậu xanh. Xếp đều chúng vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (1 muỗng canh) nước khi nấu cho 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
2 **Rau bina**	150 g	Rửa sạch rau bina. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
3 **Bắp non**	500 g (2 miếng)	Rửa sạch bắp non và đặt vào một đĩa thủy tinh hình bầu dục. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Chờ trong 1-2 phút.
4 **Gạo nức** (nấu sơ)	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.

(tiếp tục)

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 17 2014-03-07 6:09:56

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
5 **Bột mì ống**	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 1 L nước đun sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước khi chờ chín và sau đó chắt cạn nước. Chờ trong 1 phút.
6 **Quinoa**	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
7 **Bulgur**	250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ thêm muối và rau thơm. Chờ trong 2-5 phút.
8 **Rau Gratin**	500 g	Để rau, ví dụ như khoai tây thái lát, bí xanh thái lát và cà chua và nước sốt, vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên trên rế. Chờ trong 2-3 phút.
9 **Cà chua nướng**	400 g	Rửa sạch khoai tây, cắt làm đôi và để vào trong một đĩa chịu nhiệt. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên trên rế. Chờ trong 1-2 phút.

2. Gia cầm & Cá

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 **Ức gà**	300 g (2 miếng)	Rửa các lát và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
2 **Ức gà tây**	300 g (2 miếng)	Rửa các lát và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
3 **Fi lê cá tươi**	300 g (2 miếng)	Rửa sạch cá và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
4 **Fi lê cá hồi tươi**	300 g (2 miếng)	Rửa sạch cá và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
5 **Tôm tươi**	250 g	Rửa sạch tôm và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
6 **Cá hồi tươi**	400 g (1-2 con cá)	Đặt 1-2 con cá vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Thêm một nhúm muối, 1 muỗng canh nước cốt chanh và rau thơm. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
7 **Cá Đút lò**	200 g (1 con cá)	Thoa dầu lên cả con cá (cá hồi hoặc gilthead) và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế trên. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Chờ trong 3 phút.
8 **Cá hồi nướng miếng**	300 g (2 miếng)	Trải đều các miếng cá ở rế trên. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Chờ trong 2 phút.

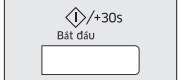
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 18 2014-03-07 6:09:57

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU CÓ CẢM BIẾN

Tính năng 8 **Sensor Cook (Nấu có cảm biến)** bao gồm/cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn.
Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh kiểu Nấu có cảm biến bằng cách xoay núm **Núm chọn đa chức năng**.

Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay và đóng cửa lò.

Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với lò vi sóng.

	1. Nhấn nút **Sensor Cook (Nấu có cảm biến)**.
	2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
	**3.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Bắt đầu nấu. Khi nấu xong. 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần(mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Nếu nhiệt độ bên trong cao hơn 60 °C, quạt làm mát sẽ hoạt động trong 3 phút. Bạn tạm thời không thể sử dụng nút **Sensor Cook (Nấu có cảm biến)** cho đến khi lò đã giảm xuống nhiệt độ mong muốn đối với chế độ an toàn cảm biến.

Bảng dưới đây trình bày 8 chế độ **Sensor Cook (Nấu có cảm biến)**. Bảng này cung cấp thông tin về mức trọng lượng nên dùng cho mỗi món, thời gian chờ và các khuyến cáo khác tương ứng. Trong giai đoạn đầu chương trình, màn hình sẽ hiển thị chu kỳ cảm biến. Sau giai đoạn này, thời gian nấu và mức công suất sẽ được tính toán tự động và thời gian nấu còn lại sẽ được hiển thị. Quá trình nấu nướng được kiểm soát bởi hệ thống cảm biến để thuận tiện cho bạn.

Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 **Thức uống**	150-250 g	Rót thức uống vào tách hoặc ly sứ (nhiệt độ phòng). Hâm nóng không đậy nắp. Đặt vào giữa đĩa xoay. Để thức uống trong lò. Khuấy lên trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra ngoài (xem phần hướng dẫn an toàn đối với thức uống). Chờ trong 1-2 phút.
2 **Súp lơ xanh**	200-500 g	Rửa sạch bông cải. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với bông cải xanh cũng như bí xanh thái lát, cà tím, bí ngô hoặc ớt. Chờ trong 1-2 phút.
3 **Cà rốt thái lát**	200-500 g	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với cà rốt thái lát cũng như bông cải trắng hoặc su hào. Chờ trong 1-2 phút.
4 **Khoai tây gọt vỏ**	200-800 g	Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây, sau đó cắt thành các miếng bằng nhau. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45-60 ml nước (3-4 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Chờ trong 2-3 phút.
5 **Khoai tây cả vỏ**	200-800 g	Rửa sạch khoai tây, mỗi 200 g. Tẩm dầu ô liu và dùng dao lột vỏ. Đặt lên đĩa xoay. Chờ trong 2-3 phút.

(tiếp tục)

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 19 2014-03-07 6:09:57

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
6 Súp/Nước sốt	250-500 g	Đổ súp/nước sốt vào đĩa gốm đáy sâu và đậy bằng nắp nhựa. Đặt lên đĩa xoay. Khuấy đều sau khi lấy ra. Chờ trong 1-2 phút.
7 Súp đông lạnh	250-500 g	Mở nắp súp đông lạnh chế biến sẵn và để lên đĩa xoay. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi lấy ra. Chờ trong 1-2 phút.
8 Thức ăn chín đông lạnh	200-500 g	Xăm lỗ trên màng bọc thực phẩm chế biến sẵn đông lạnh và đặt lên đĩa xoay. Chế độ này phù hợp cho các bữa ăn gồm hai món. Chờ trong 3-4 phút.

Hướng dẫn nấu có cảm biến tự động

Cảm biến tự động cho phép bạn nấu nướng thức ăn tự động bằng cách dò tìm lượng khí sinh ra từ thực phẩm trong khi nấu nướng.

- Khi nấu thức ăn sẽ có nhiều loại khí được sinh ra.
  Cảm biến Tự động xác định thời gian và mức công suất thích hợp bằng cách dò tìm khí sinh ra từ thực phẩm, không cần phải cài đặt thời gian và mức công suất.
- Khi bạn đậy tô, đĩa chứa thực phẩm bằng nắp hoặc màng nhựa ở chế độ Nấu Có cảm biến, Cảm biến Tự động sẽ dò tìm những khí sinh ra sau khi tô, đĩa chứa đầy hơi nước.
  Nếu sử dụng màng dính hoặc màng bọc nhựa, hãy đảm bảo rằng bạn đã tạo một lỗ nhỏ gần mép đĩa để thông gió hoặc hãy chắc chắn bạn đã xuyên lỗ nhiều lần.
- Khi quá trình nấu nướng sắp kết thúc, thời gian nấu còn lại sẽ bắt đầu được đếm lùi. Đây là lúc thuận tiện để quý vị xoay trở hoặc khuấy thực phẩm để chín đều nếu cần.
- Trước khi nấu thức ăn theo chế độ có cảm biến tự động, bạn có thể nêm thêm rau thơm, gia vị hoặc nước xốt. Tuy vậy, có một lưu ý, muối hoặc đường có thể gây ra những vết cháy trên thực phẩm, do đó nên thêm các thành phần này sau khi nấu nướng xong.

Dụng cụ & nắp đậy dùng khi nấu có cảm biến

- Để việc nấu nướng đạt kết quả tốt khi sử dụng chức năng này, hãy thực hiện theo các hướng dẫn sau đây khi chọn hộp chứa và nắp đậy thích hợp từ biểu đồ trong tài liệu này.
- Luôn sử dụng các hộp chứa an toàn với lò vi sóng và đậy bằng nắp hộp hoặc màng bọc nhựa. Khi đậy bằng màng bọc nhựa, gấp một góc lên để cho hơi nước thoát ra ở mức độ thích hợp.
- Luôn đậy bằng nắp riêng của dụng cụ. Nếu dụng cụ không có nắp riêng, hãy sử dụng màng bọc nhựa.
- Đổ đầy ít nhất một nửa dung tích hộp chứa.
- Đối với thực phẩm cần khuấy hoặc xoay trở, bạn nên khuấy hoặc xoay trở cho đến cuối chu trình Nấu có cảm biến, sau khi thời gian bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Quan trọng

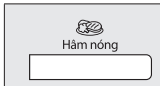
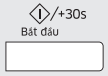
- Sau khi lắp đặt lò và cắm điện, không được rút dây điện ra. Cảm biến khí cần thời gian ổn định để quá trình nấu nướng đạt yêu cầu.
- Không nên sử dụng chức năng nấu có cảm biến để nấu liên tục, ví dụ: nấu tiếp ngay sau khi lần nấu trước kết thúc.
- Lắp đặt lò ở nơi thông khí tốt để có luồng khí đối lưu và khả năng làm mát thích hợp, và để đảm bảo cho cảm biến hoạt động chính xác.
- Để tránh hiệu quả nấu nướng kém, không được sử dụng Cảm biến tự động khi nhiệt độ trong phòng quá cao hoặc quá thấp.
- Không được sử dụng chất tẩy dễ bay hơi để làm vệ sinh lò. Khí sinh ra từ chất tẩy này có thể tác động đến cảm biến.
- Tránh đặt lò gần các thiết bị có độ ẩm cao hoặc phát ra khí, vì điều này sẽ tác động đến khả năng hoạt động chính xác của Cảm biến tự động.
- Luôn giữ sạch bên trong lò. Lau sạch vết thực phẩm đổ ra bằng khăn ẩm. Lò này chỉ được sử dụng trong gia đình.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 20 2014-03-07 6:09:57

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG MY PLATE

Chức năng **My Plate** có 2 mức thời gian nấu được cài đặt sẵn Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.

Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay và đóng cửa lò.

	**1.** Nhấn nút **My plate**.
	2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
	3. Nhấn nút **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
	4. Chọn lượng dùng thích hợp bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng.** (Xem bảng kế bên.)
	**5.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Bắt đầu nấu. Khi nấu xong. 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần(mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Bảng sau trình bày về chế độ hâm nóng tự động **My Plate**, số lượng và những hướng dẫn phù hợp. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 **Thực phẩm Chế biến sẵn** (giữ lạnh)	300-350 g 400-450 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống). Chờ trong 2-3 phút.
2 **Thực phẩm chay** (giữ lạnh)	300-350 g 400-450 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này thích hợp cho các món ăn gồm 2 món (ví dụ mì ống với nước xốt và cơm với rau). Chờ trong 2-3 phút.

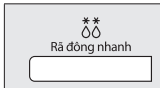
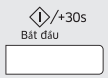
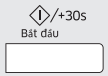
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 21 2014-03-07 6:09:57

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG NHANH

Chức năng **Power Defrost (Rã đông Nhanh)** cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, bánh mì, bánh ngọt và trái cây. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh lên mặt gốm ở giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

	**1.** Nhấn nút **Power Defrost (Rã đông Nhanh)**.
	2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn **Núm chọn đa chức năng** để chọn loại thực phẩm.
	3. Chọn lượng dùng thích hợp bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**.
	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** • Dã đông bắt đầu. • Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc quý vị trở thực phẩm để trong lò.
	**5.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một lần nữa để hoàn tất việc dã đông. **Kết quả:** Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút “End (Kết thúc)” 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ **Power Defrost (Rã đông Nhanh)**, số lượng và những hướng dẫn phù hợp.

Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm và cá lên trên một đĩa thủy tinh cạn hoặc lên trên một đĩa gốm.

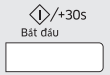
Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 **Thịt**	200-1500 g	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, thịt miếng, hoặc thịt băm. Chờ trong 20-60 phút.
2 **Thịt gia cầm**	200-1500 g	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt gia cầm khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con. Chờ trong 20-60 phút.
3 **Cá**	200-1500 g	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê. Chờ trong 20-50 phút.
4 **Bánh mì/ Bánh ngọt**	125-1000 g	Đặt bánh mì trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò.) Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không phù hợp cho bánh giòn/bánh vỏ cứng, trái cây và bánh kem lẫn bánh ngọt có phủ sôcôla. Chờ trong 5-20 phút.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 22 2014-03-07 6:09:58

NƯỚNG

Chế độ nướng cho phép bạn nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

- Luôn luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng rế trên.

	1. Mở cửa lò, đặt thực phẩm lên rế và đóng cửa lò lại.
	2. Nhấn nút **Grill (Nướng)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ nướng) • Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.
	3. Cài đặt thời gian nướng bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. • Thời gian nướng tối đa là 60 phút.
	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Bắt đầu nướng: • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút “End (Kết thúc)” 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

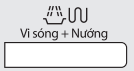
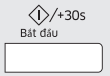
KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn với lò vi sóng và chịu nhiệt. Các đĩa thủy tinh và gốm là lý tưởng nhất vì chúng cho phép vi sóng thâm nhập thực phẩm một cách đều đặn và cân bằng.

LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng. Bạn có thể cải thiện hiệu quả nấu và nướng nếu sử dụng rế trên.

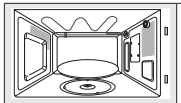
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên rế thích hợp nhất cho loại thực phẩm sẽ nấu. Đặt rế lên trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

	**1.** Nhấn nút **Combi (Kết hợp)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ kết hợp vi sóng và nướng) 600 W (công suất đầu ra)
	2. Chọn mức công suất thích hợp bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng** cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300 W). Lúc đó, hãy nhấn nút **Núm chọn đa chức năng** để cài đặt mức công suất. • Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.
	3. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay **Núm chọn đa chức năng**. • Thời gian nấu tối đa là 60 phút.
	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** • Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút “End (Kết thúc)” 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

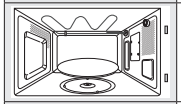
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 23 2014-03-07 6:09:59

SỬ DỤNG ĐĨA CHỐNG DÍNH (CHỈ DÀNH CHO MG28H5125N*)

Đĩa chống dính này cho phép bạn làm vàng thực phẩm không chỉ ở mặt trên nhờ chức năng nướng, mà còn làm mặt dưới vàng và giòn nhờ nhiệt độ cao của đĩa. Một số loại thực phẩm có thể sử dụng đĩa này được trình bày ở trong bảng (xem trang bên). Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích,v.v.



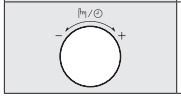
1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp cao nướng vi sóng cao nhất [600W + Nướng] theo thời gian và hướng dẫn trong bảng.



2. Thoa dầu lên đĩa nếu bạn nấu các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.

3. Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính.

4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.



5. Chọn thời gian và công suất nấu phù hợp. (Tham khảo bảng kế bên)

- Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.
- Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.
- Không đặt các vật không thể chịu nhiệt lên trên đĩa chống dính.
- Không được đặt đĩa chống dính lên lò mà không đặt trên đĩa xoay.
- Lau đĩa chống dính bằng nước ấm và nước rửa chén, rồi rửa lại bằng nước sạch.
- Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.
- Lưu ý đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

Chúng tôi đề nghị làm nóng đĩa nướng chống dính ngay trên đĩa xoay.
Làm nóng đĩa nướng chống dính bằng chức năng 600 W + Nướng trong 3-4 phút.
Thực hiện theo các hướng dẫn và thời gian trong bảng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian nấu (phút)
Thịt lợn muối xông khói	4 miếng (80 g)	600 W + Nướng	3-3½
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 3 phút. Xếp các lát thịt cạnh nhau trên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Cà chua nướng	200 g (2 miếng)	450 W + Nướng	2½-3
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 3 phút. Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp thành vòng tròn trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Bánh Bơ-gơ (Đông lạnh)	2 miếng (125 g)	600 W + Nướng	6-6½
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 3 phút. Xếp bánh bơ gơ đông lạnh lên trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Lật lại sau 3-4 phút. Chờ 3 phút.		
Bánh mì baguette (Đông lạnh)	200-250 g (2 miếng)	450 W + Nướng	6-7
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 3 phút. Đặt bánh mì que sao cho mặt trên bánh (ví dụ khoai tây trộn bơ) nằm cạnh nhau trên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Bánh Pizza (Đông lạnh)	300-350 g	450 W+Nướng	7½-8½
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 3 phút. Đặt bánh pizza đông lạnh lên dĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên trên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.		
Bánh Snack Pizza mini (Đông lạnh)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Nướng	9-10
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 3 phút. Rải đều bánh pizza snack trên đĩa chống dính. Đặt đĩa lên trên đĩa xoay. Chờ trong 3 phút.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 24 2014-03-07 6:10:00

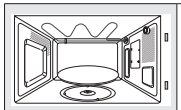
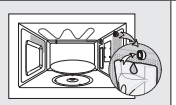
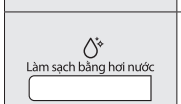
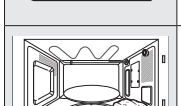
Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian nấu (phút)
Bánh Pizza (Giữ lạnh)	300-350 g	450 W + Nướng	5½-6½
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 5 phút. Đặt bánh pizza giữ lạnh lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên trên đĩa xoay. Chờ trong 3 phút.		
Chả cá (Đông lạnh)	150 g (5 miếng) 300 g (10 miếng)	600 W + Nướng	6-7 8-9
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 4 phút. Phết một muỗng canh dầu lên trên đĩa. Xếp chả cá thành hình tròn lên đĩa. Trở sau 3 phút (nếu có 5 miếng) hoặc 5 phút (nếu có 10 miếng). Chờ trong 3 phút.		
Gà tẩm bột (Đông lạnh)	125 g 250 g	600 W + Nướng	4-5 6-7
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 4 phút. Phết một muỗng canh dầu lên trên đĩa. Xếp viên gà lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế. Trở sau 2 phút (125 g) hoặc 4 phút (250 g). Chờ trong 3 phút.		
Khoai tây Nướng	250 g 500 g	600 W + Nướng	4-5 7-8
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính trong 3 phút. Cắt khoai tây làm đôi. Cho khoai tây lên đĩa chống dính với mặt cắt úp xuống. Xếp thành vòng tròn. Đặt đĩa lên rế. Chờ trong 3 phút.		

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC (CHỈ DÀNH CHO MG28H5125N*, MG28H5125B*)

Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò.
Sau khi sử dụng chức năng này, bạn sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn. (Nhiệt độ phòng)

Chỉ sử dụng nước sạch thông thường, không cần dùng nước lọc.

	**1.** Mở cửa lò.
	2. Đổ nước vào bát, đến ngang vạch mức nước bên ngoài bát. (Vạch này khoảng 50 ml.)
	**3.** Đặt bát nước vào vòng kẹp để bát nước phía trên bên phải của khoang lò. Khi đó đóng cửa lò lại.
	**4.** Nhấn nút **Steam Clean (Làm sạch bằng hơi nước)**. **SƯƠNG MÙ** có thể được nhìn thấy trong quá trình vệ sinh song đây không phải là lỗi **TUY NHIÊN, HƠI NƯỚC SẼ CHE MẮT** ánh đèn **BÊN TRONG LÒ.**
	**5.** Mở cửa lò và lau sạch khoang lò bằng khăn khô. Nhấc đĩa xoay và rế ra ngoài bằng giấy thấm.

CẢNH BÁO Bát nước chỉ được sử dụng khi đang ở chế độ "**Steam Clean (Làm sạch bằng hơi nước)**".

Khi nấu thực phẩm khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

Nhiều hơn 50ml nước có thể dẫn đến rò rỉ qua lỗ ở phía sau. Hãy đảm bảo rằng nước không quá 50ml.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 25 2014-03-07 6:10:01

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG KHỬ MÙI

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thực phẩm có mùi hoặc khi có nhiều khói vào bên trong lò.
Trước hết là lau sạch trong lò.

	Nhấn nút **Deodorisation (Khử mùi)** sau khi quý vị vệ sinh lò xong. Ngay sau khi bạn nhấn nút Deodorisation (Khử mùi), các hoạt động sẽ tự động kích hoạt. Khi hoàn tất, lò sẽ phát tiếng bíp bốn lần.

Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút. Thời gian tăng thêm 30 giây sau mỗi lần nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.

Thời gian khử mùi tối đa là 15 phút.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG KHÓA AN TOÀN ĐỐI VỚI TRẺ EM

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chế độ khóa đặc biệt an toàn đối với trẻ em, cho phép lò được "khóa" để trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen sẽ không thể vận hành lò một cách ngẫu nhiên.

	1. Nhấn nút **Khóa an toàn với trẻ em** trong 3 giây. **Kết quả:** • Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào). • Màn hình hiển thị "L".
	2. Để mở khóa cho lò, hãy nhấn nút **Khóa an toàn với trẻ em** trong 3 giây. **Kết quả:** Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG ĐĨA XOAY BẬT/TẮT

Nút **Đĩa xoay Bật/Tắt** cho phép bạn sử dụng các đĩa thực phẩm lớn chiếm hết không gian của lò bằng cách không cho phép đĩa xoay xoay (chỉ sử dụng chế độ nấu thủ công).

Kết quả có thể không được như mong muốn trong trường hợp này vì thực phẩm sẽ chín không đều. Chúng tôi đề nghị quý vị thỉnh thoảng tự xoay đĩa nửa vòng trong thời gian nấu.

CẢNH BÁO Không bao giờ vận hành đĩa xoay khi không có thực phẩm trong lò.
Lí do: Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng lò.

	1. Nhấn nút **Đĩa xoay Bật/Tắt**. **Kết quả:** Đĩa xoay sẽ không xoay.
	2. Để xoay đĩa xoay lại, nhấn nút **Đĩa xoay Bật/Tắt** một lần nữa. **Kết quả:** Đĩa xoay sẽ xoay.

Nút **Đĩa xoay Bật/Tắt** này chỉ khả dụng trong khi nấu.

TẮT TIẾNG KÊU BÍP

Bạn có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào bạn muốn.

	1. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** và **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** cùng lúc. **Kết quả:** Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.
	2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** và **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** một lần nữa. **Kết quả:** Lò hoạt động một cách bình thường.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 26 2014-03-07 6:10:02

hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng. Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng. Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓ ✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Bao giấy hoặc báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Bảo dưỡng cho túi lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Dụng cụ chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Bảo dưỡng trong túi lạnh	✓ ✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Nên dùng ✓✗ : Cẩn thận khi sử dụng ✗ : Không an toàn

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 27 2014-03-07 6:10:02

hướng dẫn nấu ăn

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn.
Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Rau bina	150 g	600 W	5-6
	Hướng dẫn Thêm 15ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Bông cải xanh	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu	300 g	600 W	7-8
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu xanh	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7-8
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 28 2014-03-07 6:10:03

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Cắt càng nhỏ, rau càng mau chín.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Bông cải xanh	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp từng cọng vào chính giữa. Chờ trong 3 phút.		
Cải Brúcxen	250 g	900 W	6-6½
	Hướng dẫn Thêm 60-75 ml nước (4-5 muỗng canh). Chờ trong 3 phút.		
Cà rốt	250 g	900 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt cà rốt thành lát đều nhau. Chờ trong 3 phút.		
Cải xúp lơ	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp từng cọng vào giữa. Chờ trong 3 phút.		
Bí xanh	250 g	900 W	4-4½
	Hướng dẫn Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một miếng bơ. Nấu cho đến khi mềm. Chờ trong 3 phút.		

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Cà tím	250 g	900 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh. Chờ trong 3 phút.		
Tỏi tây	250 g	900 W	4-4½
	Hướng dẫn Cắt tỏi thành lát dày. Chờ trong 3 phút.		
Nấm	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Hướng dẫn Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Tưới nước cốt chanh lên trên. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng. Chờ trong 3 phút.		
Củ hành	250 g	900 W	5-5½
	Hướng dẫn Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước. Chờ trong 3 phút.		
Ớt	250 g	900 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt ớt thành lát nhỏ. Chờ trong 3 phút.		
Khoai tây	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Hướng dẫn Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn. Chờ trong 3 phút.		
Củ cải	250 g	900 W	5½-6
	Hướng dẫn Cắt củ cải thành khối nhỏ. Chờ trong 3 phút.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 29 2014-03-07 6:10:03

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Gạo: Sử dụng một tô thủy tinh lớn chịu nhiệt có nắp đậy - gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi nấu. Đậy nắp khi nấu.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước thời gian chờ, thêm muối, rau thơm và bơ.
Ghi chú: gạo có thể không rút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Sử dụng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp.
Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Cơm Trắng (Nấu sơ)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh.(250 g), Thêm 750 ml nước lạnh. (375 g) Chờ trong 5 phút.		
Gạo nức (Nấu sơ)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh.(250 g), Thêm 750 ml nước lạnh. (375 g) Chờ trong 5 phút.		
Cơm trộn (Gạo + Gạo nương)	250 g	900 W	16-17
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Ngũ cốc trộn (Gạo + Ngũ cốc)	250 g	900 W	17-18
	Hướng dẫn Thêm 400 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Mì ống	250 g	900 W	10-11
	Hướng dẫn Thêm 1000 ml nước nóng. Chờ trong 5 phút.		

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống. Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 900 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu.
Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng).
Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này. Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, bạn cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 30 2014-03-07 6:10:03

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ:

Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ:

Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.

CHÚ Ý:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thức uống (Cà phê, Trà và Nước)	150 ml (1 tách) 300 ml (2 tách) 450 ml (3 tách) 600 ml (4 tách)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Hướng dẫn Đổ vào tách và hâm nóng không đậy nắp: 1 tách đặt ở trung tâm, 2 tách đặt đối diện nhau, 3 tách đặt trên một hình tròn. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều. Chờ trong 1-2 phút.		
Súp (Giữ lạnh)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Hướng dẫn Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng. Chờ trong 2-3 phút.		
Món hầm (Giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 2-3 phút.		
Mì ống với Nước sốt (Giữ lạnh)	350 g	600 W	3½-4½
	Hướng dẫn Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Trước khi dùng. Chờ 3 phút.		
Chan Nước sốt (Giữ lạnh) lên Mì ống	350 g	600 W	4-5
	Hướng dẫn Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 3 phút.		
Món ăn trên đĩa (Giữ lạnh)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Hướng dẫn Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút.		
Cheese Fondue (Lẩu phô mai) Chế biến Sẵn (Giữ lạnh)	400 g	600 W	6-7
	Hướng dẫn Đặt phô mai nóng chảy đã sẵn sàng để dùng vào một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Khuấy trong và sau khi hâm nóng. Khuấy đều trước khi dùng. Chờ trong 1-2 phút.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 31 2014-03-07 6:10:03

Hâm nóng Thực phẩm và Sữa dành cho Trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian
Thực phẩm dành cho Trẻ (Rau cải + Thịt)	190 g	600 W	30 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Cháo cho Trẻ (Ngũ cốc + Sữa + Trái cây)	190 g	600 W	20 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Sữa dành cho Trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây từ 1 phút đến 1 phút 10 giây
	Hướng dẫn Khuấy hoặc lắc đều sau đó rót vào một chia thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp trong khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.		

RÃ ĐÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình bạn có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phần nửa, chất chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt. Thỉnh thoảng kiểm tra thực phẩm để đảm bảo nó không nóng.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục. Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Ñeå rao ñoâng thöùc aên ñoâng laïnh ôû nhieät ñoä khoaûng -18 ñeán - 20 °C, tham khaûo baûng höôùng daãn sau.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt			
Thịt Bằm	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Bít tết heo	250 g	180 W	5-7
	Hướng dẫn Đặt thịt lên đĩa xoay. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-30 phút.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 32 2014-03-07 6:10:03

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt gia cầm			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	180 W	14-15
Gà nguyên con	1200 g	180 W	32-34
	Hướng dẫn Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-60 phút.		
Cá			
Phi lê Cá	200 g	180 W	6-7
Cá nguyên con	400 g	180 W	11-13
	Hướng dẫn Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng philê và đuôi của con cá bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 10-25 phút.		
Rau quả			
Quả mọng	300 g	180 W	6-7
	Hướng dẫn Trải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn). Chờ trong 5-10 phút.		
Bánh mì			
Bánh mì nguyên ổ (mỗi ổ. 50 g)	2 miếng 4 miếng	180 W	1-1½ 2½-3
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Bánh mì Đức (Bột mì + Bột lúa mạch)	500 g	180 W	7-9
	Hướng dẫn Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-20 phút.		

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín vàng đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-5 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng: Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng: Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng: Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó chỉ hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này: 600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Duïng cuï naáu duøng cho cheá ñoä vi soùng + nöôùng: Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thöùc aên phuø hôïp cho cheá ñoä vi soùng + nöôùng: Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng: Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.
Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 33 2014-03-07 6:10:03

Hướng dẫn nấu bằng đối lưu cho thức ăn tươi sống và thức ăn đông lạnh

Sử dụng chức năng nướng để làm nóng lò nướng trong thời gian 3 phút.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.
Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	3-4	2-3
	Hướng dẫn Đặt các lát bánh mì cạnh nhau trên rế trên.			
Cà chua nướng	400 g (2 miếng)	300 W + Nướng	5-6	-
	Hướng dẫn Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh khoai tây-Phô mai nướng	4 ổ (300 g)	300 W + Nướng	4 -5	-
	Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút			
Khoai tây Nướng	500 g	600 W + Nướng	7-8	-
	Hướng dẫn Cắt khoai tây làm đôi. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên với mặt bị cắt hướng về phía được nướng.			
Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	400 g	300 W + Nướng Chỉ nướng	18½-19½ 1-2	-
	Hướng dẫn Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
Táo Nướng	2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	7-8	-
	Hướng dẫn Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa ngay trên rế dưới.			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	8-10	6-8
	Hướng dẫn Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Gà nướng	1200 g	450 W + Nướng trở lại 450 W + Nướng	19-21	 19-21
	Hướng dẫn Tẩm dầu và gia vị lên thịt gà. Xếp vào một đĩa chịu nhiệt và đặt lên đĩa xoay. Sau đó nướng trong vòng 5 phút.			
Cá Đút lò	400-500 g	300 W + Nướng	5-7	5½-6½
	Hướng dẫn Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Xếp hai con cá cạnh nhau (ngược đầu đuôi) lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 34 2014-03-07 6:10:03

BÍ QUYẾT VÀ MẸO

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH

Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.
Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 900 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING/ BÁNH SỮA TRỨNG

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 900 W.
Khuấy đều nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO

Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

xử lý sự cố và mã lỗi

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

Điều này là bình thường.

- Ngưng tụ hơi nước trong lò.
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Hơi nước thoát ra từ khu vực quanh cửa lò hoặc các lỗ thông hơi.

Lò không khởi động khi bạn nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây).

- Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?

Thực phẩm hoàn toàn không được nấu.

- Bạn đã cài đặt thời gian đúng và/hoặc đã nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** chưa?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.

- Bạn đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

Bóng đèn không hoạt động.

- Để bảo đảm an toàn, không nên tự ý thay bóng đèn. Vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng được ủy quyền của Samsung gần nhất để yêu cầu một kỹ sư chuyên môn thay bóng đèn.

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.

- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa ti vi, radio và ăng ten.
- Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra và cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 35 2014-03-07 6:10:03

Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)

- Bạn có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không?
- Có phải bạn đã để quên muông nĩa hoặc một dụng cụ bằng kim loại nào khác bên trong lò không?
- Có phải giấy bọc thực phẩm bằng nhôm được đặt quá gần thành bên trong lò hay không?

Khói và mùi hôi khi vận hành lần đầu.

- Đó là tình trạng tạm thời khi đốt nóng các bộ phận mới. Khói và mùi sẽ biến mất hoàn toàn sau 10 phút vận hành.
  Để loại bỏ mùi nhanh hơn, vui lòng đặt tinh chất chanh hoặc nước cốt chanh vào bên trong khi vận hành lò vi sóng.

Nếu các hướng dẫn trên đây không giúp bạn giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng SAMSUNG tại địa phương.
Vui lòng đọc các thông tin sau;

- Kiểu lò và số sêri, thường được in trên mặt sau của lò
- Chi tiết bảo hành thiết bị
- Mô tả rõ ràng sự cố gặp phải

Sau đó gọi cho người bán hàng địa phương hoặc trung tâm bảo hành SAMSUNG.

MÃ LỖI

Hiển thị thông báo lỗi "SE".

- Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Tắt lò vi sóng và thử cài đặt lại lần nữa. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

Hiển thị thông báo lỗi "E-12".

- Thông báo "E-12" là Gas Sensor Short. Lỗi này có thể xảy ra do khoang lò có độ ẩm cao khi bạn vận hành lại lò vi sóng ngay sau khi vừa mới kết thúc sử dụng lò vi sóng cho một số thực phẩm.
  Trong trường hợp này, vì có khả năng bị hỏng nên hãy tắt lò vi sóng và thử thiết lập lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

Đối với các mã không được liệt kê ở trên hoặc nếu giải pháp đề nghị không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG ở địa phương của bạn.

các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Kiểu lò	MG28H5125**
Nguồn điện	230 V - 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng Công suất tối đa Vi sóng Nướng (thiết bị đun nóng)	 2900 W 1400 W 1500 W
Công suất ra	100 W / 900 W - 6 mức (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Sâu x Cao) Bên ngoài Khoang lò	 517 x 441,6 x 297,3 mm 358 x 351 x 236 mm
Thể tích	28 lít
Trọng lượng Tịnh	 xấp xỉ 16,1 kg.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_VI.indd 36 2014-03-07 6:10:04

MEMO

MEMO

SAMSUNG

BẠN CÓ THẮC MẮC HOẶC Ý KIẾN?

QUỐC GIA	GỌI ĐIỆN THOẠI	HOẶC TRUY CẬP TRANG WEB CỦA CHÚNG TÔI TẠI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04246G-01

MG28H5125**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 1 2014-03-07 6:08:10

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **12**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Oven use **14**
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 15
Power levels and time variations 16
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the healthy cooking features 17
Using the sensor cook features 19
Using the my plate features 21
Using the power defrost features 22
Grilling 23
Combining microwaves and grill 23
Using the crusty plate (MG28H5125N* Only Use) 24
Using the steam cleaning (MG28H5125N*, MG28H5125B* Only Use) 25
Using the deodorisation features 26
Using the child lock features 26
Using the turntable on/off features 26
Switching the beeper off 26
Cookware guide **27**
Cooking guide **28**
Troubleshooting and error code **35**
Troubleshooting 35
Error code 36
Technical specifications **36**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 2 2014-03-07 6:08:11

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 3 2014-03-07 6:08:11

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
☛	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⃠	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⃠	**WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 4 2014-03-07 6:08:11

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

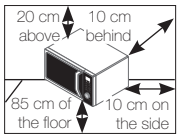
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 5 2014-03-07 6:08:12

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 6 2014-03-07 6:08:12

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

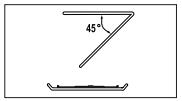
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 7 2014-03-07 6:08:12

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 8 2014-03-07 6:08:14

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 9 2014-03-07 6:08:17

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⃠	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⃠	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⃠	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⃠	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 10 2014-03-07 6:08:19

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

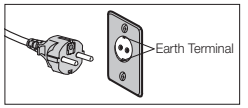
GROUNDING METHOD

Put to earth for the sake of safety.

Earth leads to prevent a short circuit or an electric shock taking place in a humid environment.

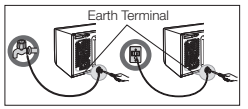
In case of an earth terminal being included in a wall outlet:

- Do not have to put to earth additionally.



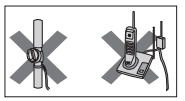
In case of an earth terminal not being installed in a wall outlet:

- Connect the one end of the ground wire included in the box to the earth terminal on the back of the product and then connect the other only to a metal water pipe or wall outlet.



Avoid connecting the ground wire to the followings:

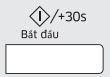
- Gas pipe, Telephone wire, Plastic ater pipe, etc..



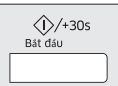
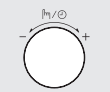
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 11 2014-03-07 6:08:19

quick look-up guide

If you want to cook some food.

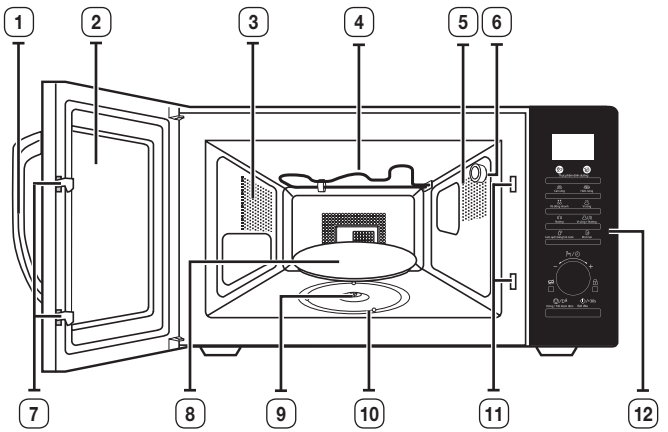
	**1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

oven features

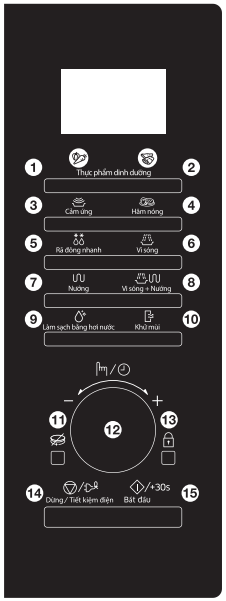
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 12 2014-03-07 6:08:20

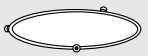
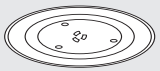
CONTROL PANEL



1. HEALTHY COOKING BUTTON (VEGETABLES, GRAINS)
2. HEALTHY COOKING BUTTON (POULTRY, FISH)
3. SENSOR COOK BUTTON
4. MY PLATE BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. MICROWAVE BUTTON
7. GRILL BUTTON
8. COMBI BUTTON
9. STEAM CLEAN BUTTON
10. DEODORISATION BUTTON
11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL
13. CHILD LOCK BUTTON
14. STOP/ECO BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. High rack, to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal rack can be used in grill and combination cooking.**
	4. Crusty plate, see page 24 to 25. (MG28H5125N* Only Use) **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.
	5. Clean water bowl, see page 25. (MG28H5125N*, MG28H5125B* Only Use) **Purpose:** The water bowl can be used to clean.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 13 2014-03-07 6:08:21

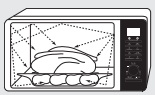
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 35-36.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. Press the **Multi Function Selector Dial**.

2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 14 2014-03-07 6:08:21

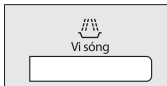
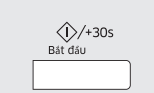
	3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
	4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
	5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
	7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
	3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The cooking time is displayed.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. • The oven beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 15 2014-03-07 6:08:22

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

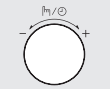
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 16 2014-03-07 6:08:22

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 17 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	1. Press the **Healthy Cooking** button for the required cooking. - Vegetables & Grains - Poultry & Fish
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetables & Grains and Poultry & Fish.

Use oven gloves when taking out food.

1. Vegetables & Grains

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
4 Brown Rice (parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
5 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.

(continued)

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 17 2014-03-07 6:08:23

Code/Food	Serving Size	Instructions
6 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
7 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
8 Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
9 Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

2. Poultry & Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chicken Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
4 Fresh Salmon Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
5 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
6 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
7 Roast Fish	200 g (1 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
8 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

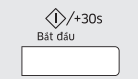
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 18 2014-03-07 6:08:23

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook type of food by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

	1. Press the **Sensor Cook** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor Cook** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Peeled Potatoes	200-800 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Soup/Sauce	250-500 g	Pour soup/sauce into a ceramic deep plate and cover with plastic lid. Put on turntable. Stir well after taking out. Stand for 1-2 minutes.

(continued)

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 19 2014-03-07 6:08:23

Code/Food	Serving Size	Instructions
7 Frozen Soup	250-500 g	Remove cover of frozen ready soup and put on turntable. Cover with plastic lid. Stir well after taking out. Stand for 1-2 minutes.
8 Frozen Ready Meal	200-500 g	Pierce film of frozen ready meal and put on turntable. This programme is suitable for meals with two components. Stand for 3-4 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
  If using cling film or plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation or be sure to pierce at several times.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

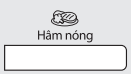
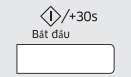
- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 20 2014-03-07 6:08:23

USING THE MY PLATE FEATURES

The **My Plate** features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **My plate** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	3. Press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial.** (Refer to the table on the side.)
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the **My Plate** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Vegetarian Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

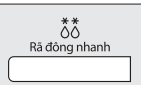
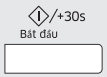
MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 21 2014-03-07 6:08:24

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	**5.** Press the **START/+30s** button again to finish defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

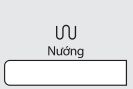
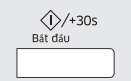
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 22 2014-03-07 6:08:24

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.
	**2.** Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

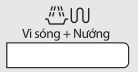
COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

  You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

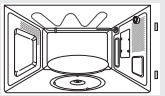
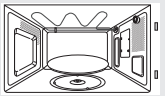
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	2. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 23 2014-03-07 6:08:25

USING THE CRUSTY PLATE (MG28H5125N* ONLY USE)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	**1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	**2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	2½-3
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	6-7
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W+Grill	7½-8½
	Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 24 2014-03-07 6:08:26

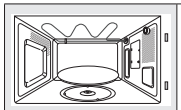
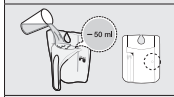
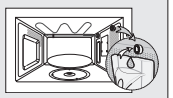
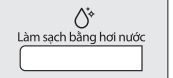
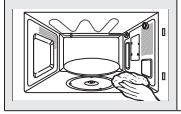
Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs) or after 5 min. (10 pcs). Stand for 3 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes.		
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.		

USING THE STEAM CLEANING (MG28H5125N*, MG28H5125B* ONLY USE)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only, and no distilled water.

	**1.** Open the Door.
	**2.** Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)
	**3.** Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.
	**4.** Press the **Steam Clean** button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**
	**5.** Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

WARNING

Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 25 2014-03-07 6:08:27

USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

	Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the Deodorisation button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

	1. Press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “L”.
	2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

	1. Press the **Turntable On/Off** button. **Result:** The turntable will not rotate.
	2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again. **Result:** The turntable will rotate.

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time. **Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
	2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time. **Result:** The oven operates normally.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 26 2014-03-07 6:08:28

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended **✓✗ : Use caution** **✗ : Unsafe**

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 27 2014-03-07 6:08:28

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 28 2014-03-07 6:08:28

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 29 2014-03-07 6:08:28

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 30 2014-03-07 6:08:28

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 31 2014-03-07 6:08:28

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 32 2014-03-07 6:08:28

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 33 2014-03-07 6:08:29

Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4 -5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill Grill only	18½-19½ 1-2	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small ovenproof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover 450 W + Grill	19-21	 19-21
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 34 2014-03-07 6:08:29

TIPS AND TRICKS

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING/ CUSTARD

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 35 2014-03-07 6:08:29

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
  In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG28H5125**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	 2900 W 1400 W 1500 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 441.6 x 297.3 mm 358 x 351 x 236 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16.1 kg approx.

MG28H5125NK_SV_DE68-04246G-01_EN.indd 36 2014-03-07 6:08:29

MEMO

MEMO

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04246G-01